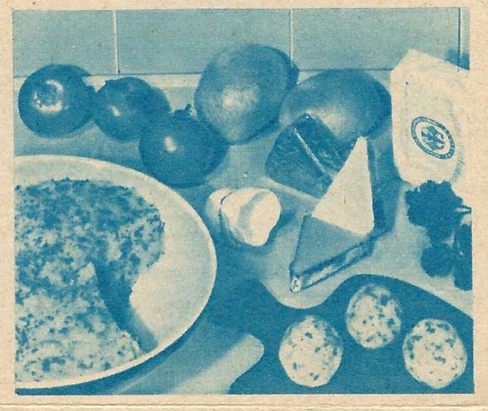
Guten Appetit...

PFANNI-Käse-Knödel

(für 4 Personen)

250 g Pfanni, ½ Liter Wasser, 20 g Butter, 2 Ecken Kräuter-Schmelzkäse, 1 Eßlöffel geschnittene Zwiebeln, 2 feinblättrig geschnittene Semmeln (Knödelbrot), 2 Eier, 2 Eßlöffel gehackte Kräuter (z. B. Petersilie/Schnittlauch, Bohnenkraut oder Dill), Salz.



250 g Pfanni in ½ Liter Wasser mit Schneebesen einrühren und nach kurzer Quellzeit den Käse untermischen. Zwiebeln und vorbereitete Semmeln in Butter leicht anrösten und mit Eiern und Kräutern unter den Pfanni-Teig mischen, Salz nach Belieben. Mit bemehlten Händen nicht zu große Knödel formen und in kochendes Salzwasser einlegen. Bei geschlossenem Topf kurz aufkochen und etwa 10 Minuten bei halboffenem Topf ziehen lassen. — Mit brauner Butter oder gebräunten Zwiebelringen zu Salaten servieren. Schmeckt auch zu Gulasch, Tomatensoße und grünen Bohnen wunderbar.

PFANNI-Apfelpuffer (für 2—4 Personen)

250 g Pfanni, ½ Liter Wasser, 2 Eier, ½ abgeriebene Zitronenschale, 500 g Äpfel, Fett zum Ausbacken, Zucker und Zimt.

250 g Pfanni in ½ Liter Wasser mit Schneebesen einrühren, 2 verquirlte Eier und abgeriebene Zitronenschale untermengen. Äpfel schälen, das Kernhaus mit Apfelausstecher oder spitzem Messer entfernen, zu 1 cm dicken Scheiben aufteilen und etwas einzuckern (besonders gut eignet sich Boskop). — Den Pfanni-Teig mit einem Eßlöffel in die stark eingefettete, heiße Pfanne (entsprechend der Apfelscheibe) einlegen, eine Apfelscheibe daraufgeben und diese mit einer Schicht Pfanni-Teig zudecken. Auf beiden Seiten goldgelb herausbacken. — Mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch geben; dazu eine gute Tasse Kaffee oder Apfelkompott.





Auf dem Watt bei Cuxhaven

AUGUST

Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag★	Samstag
11	12	13	14	15	16	17
9. n. Trinit.	Klara ☾	Hippolytus	Eusebius	Mariä Himmelf.	Joachim	Bilibald